REVUE DE VITICULTURE

LA CONTENANCE DES BOUTEILLES ET LA LOI SUR LES VINS

Pour tous les liquides qu'on nous vend à la mesure, nous pouvons constater la tendance de certains concurrents à diminuer de plus en plus cette mesure de capacité. Qu'elle s'offre à nos yeux sous les aspects du verre, du cristal, de la faïence ou de la porcelaine, aucune n'échappe à cette loi fatale. Il va sans dire que cela ne fait pas l'affaire de l'acheteur qu'il faut bien protéger contre l'ingéniosité excessive de l'esprit de lucre.

Occupons-nous plus spécialement des bouteilles de vin. Voilà qui intéresse tous les Français, car tous boivent du vin et tiennent à en avoir pour leur argent. Les producteurs, de leur côté, songent à écouler leur récolte. Les contenances réduites, comme les prix élevés, réduisent la vente et la quantité consommée, au préjudice des deux parties.

Depuis l'invasion phylloxérique qui avait raréfié nos vins en soufflant les prix, la réduction des bouteilles et des verres a fait de grands progrès.

Les Chambres et le Gouvernement s'en sont avisés récemment. Ils ont fait un geste, mais combien malheureux, en prétendant régler une question qui l'est déjà, celle de la contenance des bouteilles de vin.

N'existe-t-il pas une loi du 13 juin 1866 qui codifie les usages commerciaux, qui a soin de spécifier que les bouteilles mâconnaises, bourguignonnes, champenoises, doivent avoir une contenance de 80 centilitres, la bouteille de Bordeaux, de 75 centilitres.

On a pu constater, depuis quelques années, que le commerce a marqué une tendance à adopter cette mesure de bouteilles la plus réduite, pour les bouteilles mâconnaises, bourguignonnes ou champenoises, souvent même elle descend au-dessous de 75 centilitres. Pour les bordelaises, la contenance de 75 centilitres est mieux respectée, ce qui favorise du reste la vente des vins de Bordeaux, beaucoup de consommateurs y voyant plus clair qu'on ne croit.

Quoi qu'il en soit, le public a tellement perdu de vue les dispositions tutélaires déjà existantes édictées en sa faveur, que lors de la discussion sur les vins du 31 décembre dernier, un député d'une région viticole n'a pas craint de déclarer que la contenance des bouteilles de Bourgogne est de 75 centilitres, faisant lui aussi une confusion fâcheuse avec la bouteille de Bordeaux. Non,

c'est 80 centilitres, ce qui permet déjà au détaillant de gagner une bouteille tous les quatre litres.

Heureusement, cette opinion individuelle, fut-elle d'un législateur, n'a pas force obligatoire, n'abroge pas les dispositions de 1866 et n'enlève rien à l'impératif catégorique de la loi qui, elle du moins, n'avait pas été votée à la légère et en un tournemain. Un abus illégal ne crée pas un droit acquis. A notre époque, remarquons que beaucoup de prétendus droits acquis ne sont autre chose que des abus. Qu'on ne vienne pas nier, après cela, la puissance des mots !

Toutes les précautions avaient été prises, au contraire, par le législateur de 1866 pour traduire exactement les usages commerciaux. Le rapporteur écrivait : « Les dispositions ne sont que l'expression des usages, des besoins, des convenances du commerce, constatés dans de minutieuses enquêtes provoquées par les Chambres de commerce elles-mêmes qui y ont pris une part très active et définitivement formulés par une Commission composée de délégués d'un certain nombre de ces Chambres ».

*
* *

La loi si soigneusement élaborée obtint l'unanimité du vote des Chambres. On ne saurait donc mettre en doute la valeur de ses constatations. Elle est sanctionnée par la loi du 1er août 1905, art. 1 et 2, permettant d'atteindre « quiconque aura trompé sur la quantité des choses livrées ».

Postérieurement à la promulgation de la loi du 13 juin 1866 et dans ces dernières années surtout, s'est affirmé le succès d'une nouvelle venue, la bouteille de Saint Galmier. Elle a servi d'exemple aux orateurs parlementaires pour démontrer la réduction inadmissible subie par les bouteilles et pour dénoncer la tromperie sur la quantité de la chose vendue. La Saint-Galmier devrait, paraît-il, contenir 90 centilitres, en pratique, elle arrive souvent, disait-on, à ne pas dépasser 72 centilitres. C'est peut-être ce qui explique son succès dans la vente au détail.

Pour faire disparaître les abus trop généralisés, la première chose eût été de ne pas donner l'impression d'ignorer l'existence de notre législation, la meilleure méthode aurait consisté tout simplement à ajouter la bouteille de Saint-Galmier d'une contenance de 90 centilitres à l'énumération du tableau de la loi en vigueur. Il fallait surtout demander au Gouvernement de la faire appliquer. Il a toutes les armes légales pour cela.

*
* *

Comme beaucoup de bouteilles trop petites sont malheureusement en circulation et qu'il faut faciliter la vie des gens dont la plupart étaient de parfaite bonne foi, il aurait convenu d'accorder un délai de 4 ou 5 ans pour épuiser les anciens stocks des mâconnaises, bourguignonnes et champenoises inférieures à la jauge légale.

Mais ce qu'il fallait surtout ne pas faire, c'était de dresser et d'adopter,

sur ce même sujet, un nouvel article de loi qui méconnait la loi antérieure et témoigne d'une ignorance un peu ridicule.

Cet article qui porte le numéro 5 dans la loi sur les vins est ainsi conçu : « Est seule autorisé pour la vente des vins, cidres et poirés en bouteilles autres que les vins et cidres mousseux, l'emploi de bouteilles dont le type et la capacité seront déterminés par un décret en Conseil d'Etat, rendu sur la proposition du Ministre du Commerce et de l'Industrie et du Ministre de l'Agriculture. Les dispositions du présent article ne sont pas applicables aux vins et cidres destinés à l'exportation ni aux vins importés en bouteilles ».

*
* *

En 1866, le législateur fixait lui-même les capacités comme c'est son devoir. En 1929, il n'ose plus, il choisit la solution paresseuse et charge de sa besogne une haute autorité administrative. Ainsi, le Conseil d'Etat sera saisi des propositions du Ministre du Commerce et de celles du Ministre de l'Agriculture. Pourquoi faire ? Osera-t-on modifier la capacité et le type bien connu de ces bouteilles restées de 80 centilitres dans les caveaux des propriétaires bourguignons ? Puis, quand l'accord des ministres interviendra-t-il ? leur devoir tout tracé n'est-il pas de s'en tenir au tableau des contenances annexé à la loi du 13 juin 1866, dans l'intérêt du consommateur et du viticulteur que la nouvelle législation se propose d'aider. On pourrait encore ajouter : dans l'intérêt de notre commerce qui tient à maintenir sa réputation de loyauté et à servir honnêtement la clientèle.

En tout, l'unité de mesure doit être fixe, connue et respectée par tous. Qu'elle soit généreuse et qu'on ne nous débite pas le vin au compte-gouttes. On finira par ne pas faire assez confiance à nos facultés d'absorption d'une boisson hygiénique, séduisante et fortifiante. Plus favorisés étaient nos pères dont les verres, les tasses, les bouteilles s'enorgueillissaient de dimensions respectables. Suivons ces traditions généreuses.

*
* *

Et puis car nous ne voulons faire de peine à personne, si le législateur tenait à légiférer sur la capacité des mesures destinées aux boissons, il en avait une belle occasion. Que n'assure-t-il l'application du système métrique, en laissant de côté les bouteilles d'un passé glorieux, à type connu, ci-dessus dénommées.

Si l'acheteur sait ce qu'on lui livre, lorsqu'il achète au poids, dès qu'on lui vend des boissons au détail, il n'a plus la garantie de la contenance des récipients. Heureux nos départements recouvrés, et ces pays étrangers qui ont la loyauté d'indiquer, gravée sur les verres, grands et petits, bouteilles, carafes, sur les bocks, leur capacité exacte.

Voilà du moins qui est franc et qui jugule la déloyale concurrence des trompeurs. Qui trouverait à y redire ?

Pendant que l'on serait en veine de légiférer, qu'on pense donc un peu aux

vérificateurs des poids et mesures, auxquels nos règlements ne donnent pas les moyens de vérifier complètement. Sans doute, on leur a confié la mission de contrôler les bascules, poids, litres et mètres. Mais la loi se désintéresse de la vérification des compteurs à gaz, à eau, à électricité, des bouteilles quand le vin est vendu à la bouteille, des fûts quand il est vendu à tant la pièce ou la feuillette. Que de lacunes dans le contrôle ! Cependant, la loi de 1866 s'est préoccupée aussi de la contenance des fûts. Elle attribue un minimum de 228 litres à la pièce de Beaune, de 212 litres à la futaille mâconnaise, de 225 litres à la Bordelaise.

Voilà ce que le législateur devrait faire et qu'il n'a pas fait. Tous ceux qui tiennent à notre renom de probité souhaiteront qu'il complète son œuvre, sans en charger le Conseil d'Etat, surtout pour réglementer des opérations aussi simples. Mais sur les points où la loi dispose, qu'il commence par en exiger l'application.

Emile BENDER,
Docteur en droit, ancien Député,
Président du Conseil général du Rhône.

LE PROBLEME DE LA VIGNE ET DU VIN (1)

Les enseignements du passé

Situation antephylloxérique. — Jusqu'en 1850, le régime économique commandé par les difficultés des transports exigeait que chaque région puisse trouver sur place la plus grande partie des produits nécessaires à ses besoins. La vigne, non seulement dans nos provinces françaises, mais dans les divers pays d'Europe, occupait surtout les coteaux. Le *vitis amat colles* d'Horace était encore universellement reconnu. Seuls les vins renommés par leurs grandes qualités étaient l'objet d'un commerce étendu. Dans le Bas-Languedoc, la vigne produisait de grandes quantités de vin, en sus de celui destiné à la boisson de ses habitants. Mais ces vins étaient distillés ; les eaux-de-vie de Béziers, Narbonne, Montpellier, étaient répandues partout ; de puissantes maisons de commerce se livraient à ce trafic. La France consommait 800.000 hectolitres d'alcools de bouche, presque uniquement fournis par la distillation des vins. Les vins consommés en nature étaient seulement des vins de coteaux. Aucune crise économique n'était à craindre. Quand la vigne était généreuse, ce qu'on ne pouvait boire était distillé. Les stocks de trois-six augmentaient ou diminuaient suivant les récoltes. Ils avaient un rôle régulateur parfait.

(1) Voir *Revue* n° 1857, page 81.

A la faveur de l'Oïdium qui réduisit des trois-quarts la quantité de vin annuellement récoltée, l'alcool d'industrie envahit en peu d'années le marché des eaux-de-vie de consommation. L'emploi du soufre ayant sauvé la vigne du fléau, la situation eût été très grave, si, à la même époque, le développement des chemins de fer n'eût donné aux vins de consommation des débouchés nouveaux. Les négociants en alcool devinrent négociants en vin, appliquant à ce nouveau trafic leurs capitaux et leur puissance commerciale.

Jusqu'en 1875, ce fut pour les vignobles une période de prospérité. Les récoltes augmentaient avec les surfaces plantées. Le commerce de chaque région s'appliquait à faire valoir les vins qu'on y produisait. Il en assurait la distribution en nature dans toutes les villes et bourgades de France. C'était le triomphe des vins d'origine.

Cependant, la production et l'écoulement des eaux-de-vie, de plus en plus limités par la concurrence de l'alcool industriel, ne pouvaient plus aussi bien servir de tampon régulateur aux oscillations souvent très grandes de l'importance des récoltes. Heureusement pour eux, les vignerons jouissaient alors de la libre distillation. En dépit de quelques apparences, il a été démontré que la fraude des bouilleurs de cru ne s'est pas exercée dans les pays de grande production de vin comme dans d'autres régions. Le Midi viticole, notamment, a surtout utilisé la libre distillation à transformer en 3/6 ses excédents de vin des années d'abondance, pour les garder et les employer les années suivantes en les versant dans ses vendanges. Ils y retrouvaient le prix du degré-vin ; la conservation des 3/6 était facile et sûre. Comme au temps où le commerce des eaux-de-vie était prospère, la distillation assurait encore l'équilibre entre les années grasses et les années maigres.

C'est ainsi que la récolte énorme de 1875 (83 millions d'hectolitres) s'écoula sans difficultés. Le cours des vins était tombé à 5 francs l'hectolitre après la récolte de 1875 ; il remonta peu à peu ; au mois d'octobre 1876, il retrouvait le niveau de 20 francs sans que des excédents abondants pèsent sur le marché ; les alambics s'étaient rallumés partout, les 3/6 librement conservés à la propriété s'écoulèrent dans les cuves à vendange durant les années suivantes.

Vins d'origine, répandus partout par un commerce puissant, associé par son intérêt au sort des régions productrices où il trouvait à s'alimenter. Production libre de 3/6 permettant de parer aux caprices de la nature. Telle était la parfaite économie de la vigne et du vin en ces temps prospères.

La crise phylloxérique. — La carence du vignoble français pendant la crise phylloxérique a été la cause initiale de nombreuses transformations qui ont bouleversé cet équilibre pour longtemps.

Le commerce de gros, manquant de marchandises, n'était plus dans la même mesure l'organisateur qualifié et intéressé de la vente des vins de sa région. Il a appris à se fournir ailleurs. Les vins étrangers franchirent nos frontières, allant aussi solliciter les revendeurs des places de consommation. Des fabriques de vins de raisins secs se sont montées dans les grandes villes. On multipliait les vins de sucre de deuxième et troisième cuvée dans les régions

non encore ravagées par l'insecte. Tous ces vins manquaient de couleur et de bouquet : on chercha des colorants et des sèves artificielles.

Bref, on ne fournissait plus que très peu de vins complets d'origine ; on avait appris le métier fructueux des fabrications artificielles, soutenues par des coupages de vins étrangers. L'unité d'organisation de la production, de la conservation et de la vente des vins était rompue. La propriété et le commerce qui lui était attaché avaient perdu la primauté de l'alimentation des consommateurs de vin. On ne mesurera jamais assez l'étendue de ce préjudice.

La reconstitution du vignoble. — On s'aperçut d'abord que la vigne française résistait au Phylloxéra dans les sols sablonneux ; on découvrit que l'insecte ne résistait pas à une submersion hivernale de 25 à 40 jours ; or la submersion n'était possible que dans les plaines ; on planta des milliers d'hectares de plaine et les sables des dunes. Ainsi l'assiette du vignoble évoluait déjà des coteaux vers les alluvions.

Des cépages importés d'Amérique furent plantés, Noah, Othello, Jacquez, etc., donnant des vins foxés, mais dont on se contentait, qui dénaturaient le goût des consommateurs.

Enfin la greffe des cépages américains résistants vint sauver la vigne française. Même sous cette forme, on continua à planter les plaines qui produisaient davantage. Les vins étaient chers, on s'appliqua à intensifier la culture. On obtenait des vins abondants, mais de couleur, avec des cépages moins fins, mais plus généreux.

D'autre part, des vignerons ruinés allaient, de plus en plus nombreux, planter la vigne en Algérie, y important les habitudes de leur pays, y jetant la semence des inquiétudes de nos jours.

Cependant la vigne renaissante ne pouvait accepter que se perpétuassent les usages, tolérés par force, qui avaient pris de l'extension pendant cette cruelle éclipse. On mit un frein à l'entrée des vins étrangers, on dut réglementer ou interdire les vins de raisins secs, les vins de sucre, proscrire les colorants artificiels. Ce fut une lutte longue et pénible.

Mais le venin le plus morbide demeurait. On conservait la tendance déplorable de faire à meilleur marché des vins de pièces et de morceaux, plutôt qu'encourager la renaissance des vins complets d'origine que nos bons coteaux produisaient à nouveau. Sans s'en apercevoir ou s'en soucier, les vignerons en étaient complices. MM. Bouschet de Bernard obtinrent, par croisement de cépages du Midi avec le teinturier du Cher, des hybrides à jus coloré ; leurs vins n'ont vraiment pas par eux-mêmes un caractère agréable, mais ils permirent de suppléer les colorants artificiels et de relever l'apparence des petits vins sans couleur des plaines prolifiques. Puis apparurent les hybrides producteurs directs franco-américains dont les vins, généralement inconsommables, furent recherchés comme teinturiers.

Ajoutons que les acheteurs demandaient des vins neutres, sans caractère et sans cachet, aussi bien que sans terroir. Ceux-ci pouvaient plus aisément, soit recevoir en cachette des sèves ou bouquets artificiels, soit se couper avec des

vins de crus connus, sans révéler, par l' « accent » de leur province, leur origine étrangère à la région dont ils devaient indûment les titres de noblesse.

Ainsi l'évolution dans l'assiette du vignoble, dans la nature des cépages, dans les modes de culture, encouragée par le commerce, contribuait à perpétuer les mauvaises habitudes de la période phylloxérique, à délaisser les bons vins d'origine et de qualité pour l'abondance et les spécialités pouvant faciliter au commerce des combinaisons fructueuses et pas toujours avouables.

Quelques éléments heureux contribuèrent cependant, durant cette période, à maintenir à l'économie viticole une situation relativement favorable.

Les régions méridionale et bordelaise, les premières attaquées par le Phylloxéra et les premières reconstituées, profitèrent quelque temps de la crise qui frappait après elles les autres vignobles.

Mais, surtout, les irrégularités des récoltes, si funestes dans leurs conséquences, trouvaient encore des modes d'atténuation :

Les commerçants des régions de production étaient encore puissants. Parmi eux, ou à côté d'eux, se multiplaient les négociants spécialisés dans la clientèle bourgeoise, ceux qu'on appelait les « bariquailleurs », qui livraient des vins d'origine, choisis et soignés, directement à des particuliers, heureusement très nombreux, qui n'avaient pas perdu le goût des bons vins de table. Ces négociants ne livraient que des vins de six mois ou d'un an ; ils constituaient par conséquent dans leurs chais un certain stock régulateur très bienfaisant.

D'autre part, les viticulteurs possédaient toujours le droit de distiller librement leurs vins et pouvaient, comme avant le Phylloxéra, pallier aux écarts exagérés des récoltes en pratiquant avec leurs trois-six le vinage à la cuve.

Donc, en dépit de l'évolution néfaste que la crise phylloxérique avait introduite dans la préparation des vins et dans les usages du commerce, en dépit de l'évolution regrettable dans l'assiette, la plantation et la culture du vignoble, les vins d'origine avaient encore leurs débouchés et les surproductions temporaires leur correctif.

La crise économique. — Le 29 décembre 1900, la loi dégrevant les boissons hygiéniques imposait en compensation une réglementation de la distillation qui était une véritable suppression de la liberté de distiller et de l'usage du vinage à la cuve. Elle tombait précisément au moment où deux grosses récoltes successives, 1900 et 1901, exigeaient plus que jamais le travail des alambics. Ce fut un effondrement dont la viticulture ne pouvait se relever.

La reconstitution de tous les vignobles français s'achevait, les surfaces plantées étaient bien moindres qu'en 1875 (1.600.000 hectares, au lieu de 2 millions 400.000), mais la plantation des plaines, la spécialisation des cultures augmentaient les rendements et les excédents ne pouvaient plus être distillés. Ces circonstances mirent en lumière les tares ataviques que la période phylloxérique avait injectées dans les artères de la circulation du vin, et qui n'en étaient pas encore extirpées. Dans les années de surproduction temporaire, l'alambic ne pouvait plus décongestionner le marché. Dans les années de pe-

tites récoltes, l'eau et le sucre venaient combler le déficit de la production et perpétuer la ruine, dans la disette comme dans la surabondance, d'autant plus que la dénonciation de la convention de Bruxelles exigeait de nouveaux débouchés pour le sucre.

Que devint alors le commerce des vins ? — Un grand nombre de vignerons, ne comptant plus que sur eux-mêmes, allèrent ouvrir des débits dans les villes pour y vendre leurs vins. Ce fut une concurrence à la baisse effrénée. Les négociants expéditeurs des pays de production ne firent plus leurs frais. Les revendeurs des places de consommation, passant par-dessus la tête de leurs fournisseurs, procédèrent à leurs achats directement dans les vignobles, avec le concours de simples courtiers expéditeurs. Les puissantes maisons de commerce des régions vignobles abandonnèrent leurs chais, ne travaillant plus qu'à la commission. La vulgarisation du wagon-réservoir, en permettant d'expédier les vins directement de la gare la plus proche de la cave du producteur vers les grands centres consommateurs, à un prix moindre, accentua une transformation capitale : le transfert du grand commerce dans les grandes villes, près du consommateur.

Ainsi les négociants des régions vignobles étaient autant éprouvés que les viticulteurs par ces bouleversements.

On sait comment les événements de 1907 aboutirent à des lois nouvelles sur les déclarations de récolte, à la mise en application de la loi de 1905 sur les Fraudes par la création d'un Service de répression, et les régions de crus, submergées par les vins d'autres provenances, se défendirent par les limitations géographiques, puis par la loi de 1909 sur les appellations d'origine. D'autre part, grâce à un triple concours de circonstances favorables, les vignerons firent les premiers efforts pour reprendre en main la fabrication des alcools sous une autre forme : la loi de 1903 autorisait la distillation en commun par les producteurs ; les lois d'août 1905 et de juin 1907 interdisaient la circulation des piquettes et limitaient leur production ; la loi du 31 décembre 1906 instituait le crédit collectif à long terme. — Les vignerons créèrent des distilleries coopératives qu'on alimentait chaque année par la distillation des marcs avec lesquels on ne faisait plus de piquettes ; ces distilleries se trouvaient prêtes à distiller des vins à peu de frais quand besoin serait. Mais il a fallu des années, comme nous le verrons, pour que cette initiative heureuse se répande et puisse exercer un effet tangible sur la situation économique.

Pendant ce temps, l'évolution regrettable du commerce s'affirmait de plus en plus, avec sa tendance marquée à préparer des vins composés : nous en verrons les conséquences. Quant à l'Algérie, profitant de l'école faite dans la métropole, elle reconstituait son vignoble envahi à son tour par le Phylloxéra et l'augmentait progressivement.

La guerre et le pinard. — La situation demeurait incertaine, les syndicats de vignerons s'employaient à aider les services officiels à réprimer les fraudes, quand survint la guerre.

Le service de la réquisition des vins prit à son compte, suivant les années, le tiers ou le quart de la récolte pour alimenter les armées en campagne. Les

vignes, moins soignées par manque de bras, donnèrent des rendements plus réduits. Les difficultés des transports entravèrent les transactions. Mais deux points importants sont à retenir de l'expérience de cette période.

La distribution du vin aux troupes contribua fortement à augmenter la consommation, et bien des poilus, originaires de régions non viticoles, comme les Bretons, les Normands et les soldats du Nord, emportèrent à leur retour le goût de cette boisson nationale.

Il faut encore retenir que l'affection des « poilus » pour le « pinard », le réconfort qu'ils y trouvèrent dans les privations et les épreuves, le coup de fouet moral, la bonne humeur et l'entrain que le pinard leur communiquait, doivent bien avoir une cause réelle, une source profonde, qui tient des propriétés essentielles du vin, et que les biologistes commencent à peine à étudier et à mettre en lumière.

Or de ces propriétés réelles, mais scientifiquement peu connues encore, nous rapprochons un fait auquel on doit attacher une valeur toute particulière : le pinard était du vin d'origine.

Les sous-intendances, spécialement chargées de la réquisition des vins et de leur expédition directe aux stations-magasins qui les distribuaient sur le front, prenaient les vins dans les caves des producteurs et les centralisaient uniquement dans des chais d'expédition ou sur gare. Elles avaient à côté d'elles, à Bordeaux, à Toulouse, à Narbonne, à Montpellier, à Nîmes, à Beaune, à Tours, etc., des directeurs de Stations œnologiques ou agronomiques qui surveillaient efficacement la qualité des vins, et on n'envoyait aux armées que des vins d'origine sains et de bonne tenue.

Nous aurons à examiner si ces bons vins d'origine n'ont pas des propriétés biologiques et morales qui sont atténuées ou détruites par les coupages hétéroclites et par les opérations diverses qui entrent communément dans la préparation des vins omnibus.

Enfin, la loi du 30 juin 1916 établissait un régime provisoire de l'alcool qui dure encore : ce régime restitue aux esprits de vin, de cidre et de fruits le monopole de l'alimentation humaine sous la forme des spiritueux les plus divers et aiguille les alcools d'industrie vers les usages industriels et notamment vers la production des carburants. Cette transformation capitale, inspirée aussi par la nécessité de lutter contre l'alcoolisme, a eu des conséquences importantes dont nous retrouverons les effets sur la stabilité des cours des vins.

L'après-guerre. — Depuis la guerre, nous avons assisté, sous l'effet de causes très précises, à une évolution plus grande encore de la culture de la vigne, à une évolution de plus en plus caractérisée de l'industrie du vin, prise dans son sens le plus étendu, depuis la cueillette des raisins et la vinification jusqu'à la distribution du vin au consommateur, en passant par les transports et les opérations du commerce.

L'évolution du vignoble. — Trois causes très nettes ont entraîné une nouvelle évolution du vignoble :

La dépréciation du franc ;

Les taxations et les restrictions à l'exportation frappant les autres cultures ;
Les exagérations des droits fiscaux et des frais de transport.

A la démobilisation, les vignerons se sont empressés à remettre en état leurs vignobles qui avaient souffert de l'inculture pendant la guerre. La dépréciation du franc causait une augmentation parallèle du cours des vins qui trompa les vignerons peu avertis de ces répercussions. On se jetait sur la terre qui paraissait un placement plus sûr que les valeurs mobilières. Les terres de plaine surtout, replantées et soignées, donnèrent bientôt des rendements inégalés.

Pendant ce temps, les autres cultures étaient victimes de mesures restrictives de la liberté des transactions. Que n'a-t-on pas dit des taxations ? de la protection douanière insuffisante pour le blé ? des interdictions d'exportation pour les produits de la laiterie, les fruits, les primeurs, etc. ? Il en résulta, dans une mesure non négligeable, dans les pays de culture mixte, un engouement pour la vigne, le prix des vins paraissant séduisant.

La loi du 25 juin 1920 multiplia par dix, par rapport à l'avant-guerre, les droits de circulation sur les vins ; les frais de transport furent augmentés ; les impôts accrus considérablement de toutes manières surenchérissaient le prix des denrées qui, en définitive, devaient les supporter. Si bien que le prix du vin à la production et le prix du vin à la consommation comportaient des écarts grandissants.

Le résultat ne s'en fit point attendre. Dans les régions de culture mixte, ceux qui toujours s'étaient livrés à la culture des céréales, des plantes sarclées et des plantes fourragères trouvèrent un bénéfice sensible à consacrer à la vigne une partie de leurs terres, pour y récolter au moins le vin nécessaire à leurs besoins, plutôt que l'acheter au commerce. Un hectolitre produit chez eux pouvait leur revenir à 80 francs, alors qu'un hectolitre vendu le même prix, bénéfice compris, par un vigneron du Midi, ayant à supporter les frais et profits de deux négociants intermédiaires, les frais de transport et les droits fiscaux, leur était vendu près de 200 francs. Comment ne pas céder à cette tentation ?

On y recueillit bien des déboires. La vigne est si capricieuse ! Il faut être à ses petits soins. Quand on lui tourne le dos et qu'on s'empresse aux fenaisons ou aux moissons, au lieu de la sulfater, elle boude au lieu de sourire. Mais il advint qu'un secours nouveau se présenta : des plants hybrides producteurs directs, réputés rustiques, résistants aux maladies sans traitements, devaient permettre sans les mêmes dangers de récolter à la fois des grains, des fourrages et du vin. On les essaya, on les multiplia malgré leurs défauts, car ces vins mulâtres avaient d'autres pigments et d'autres parfums que ceux des plants indigènes de race blanche européenne. Ainsi la vigne étendait son empire et les grands vignobles perdaient des clients.

Je sais l'objection : « pourtant les statistiques prouvent que les surfaces plantées dans la métropole n'ont pas augmenté depuis la guerre. » — Détrompez-vous. Dans les régions où l'on fait de la vigne pour vendre du vin, les surfaces plantées déclarées par les producteurs fournissent aux statistiques

des indications sensiblement exactes. Dans les régions de culture mixte, on ne fait de déclaration que si la récolte est bonne et laisse du vin disponible pour la vente, en sus des boissons du domaine. Dans les années maigres on ne déclare pas. Encore faut-il souligner qu'il serait téméraire de prétendre qu'il n'existe pas, dans ces régions peu viticoles, des producteurs qui estiment plus rapide de porter un fût ou une feuillette chez un voisin que d'aller se munir d'une pièce de circulation à un bureau de régie souvent bien plus éloigné. Concédons même que cet accident soit exceptionnel. Le fait demeure que, en dehors des départements grands producteurs, les déclarations de surfaces plantées oscillent beaucoup d'une année à l'autre et toujours dans le même sens que la récolte exprimée en hectolitres de vin. C'est ainsi que si l'on en croit les statistiques, Tarn, Maine-et-Loire, Loire-Inférieure, Tarn-et-Garonne, Dordogne, Haute-Garonne, Gers, etc., auraient augmenté leur vignoble de 55 à 85 pour mille de 1927 à 1928 ! mais en 1927, ils l'avaient diminué de presque autant, un peu plus ou un peu moins, par rapport à 1924 ou 1925. C'est impossible dans un si court délai. Le nombre des non-déclarants les années mauvaises explique seul ces différences.

Il en résulte qu'on ne peut apprécier le mouvement des plantations qu'en relevant les déclarations dans chaque région, seulement les années de grosse récolte. Encore ne tiendrait-on pas compte des non-déclarants par persuasion. Ce n'est qu'ainsi que devient tangible l'influence très sensible de la psychologie réaliste engendrée par les causes que nous venons de signaler.

En Algérie, l'accroissement du vignoble marche à grands pas, comme le montrent les chiffres rapportés au début de cette étude. Nous parlerons bientôt de l'accroissement des rendements.

Quant aux vins étrangers, leur influence sur le marché français s'est toujours exercée. De 1924 à 1926 seulement, les pays à change élevé, comme l'Espagne, restreignirent leurs envois, en raison de la dépréciation excessive du franc. Ils les reprirent après la stabilisation.

Les inquiétudes très vives des milieux viticoles français en 1925, après la grosse récolte 1924, portaient déjà sur la concurrence grandissante des vins algériens, sur celle des vins étrangers, sur l'action déprimante des vins anormaux, sur le rôle des charges parasites que supporte le vin et sur celui des hybrides, poussant les unes et les autres à l'extension des plantations dans les régions extrêmes de l'aire de la vigne. Depuis, ces inquiétudes n'ont fait que s'accroître.

Mais un autre phénomène de transformation s'accentuait dans l'industrie du vin.

(A suivre.)

Lucien Semichon,

Directeur de la Station régionale œnologique de Narbonne.

ACTUALITÉS

Situation viticole et vinicole du Languedoc (E. F.). — Taxe unique relative aux ventes de vins (projet de loi) (M. D.). — L'article 4 de la loi du 1er janvier et les intéressés (M. D.). — La loi sur les vins et sa répercussion sur nos relations commerciales (M. D.). — La loi du 1er janvier 1930 et nos relations avec le Portugal (M. D.). — La loi sur les vins et les relations commerciales franco-grecques (M. D.). — Le Puy-de-Dôme et la nouvelle loi sur les vins (M. D.). — Réduction des droits d'accise sur les vins aux Pays Bas (M. D.). — Lettre de la Chambre d'agriculture de Tunis à propos des vins tunisiens (A. Jounot). — Circulaire n° 86 aux agents du service de la répression des fraudes (Jean Hennessy). — Projet de loi belge sur la vente de l'alcool (M. D.).

Situation viticole et vinicole du Languedoc. — Les pluies persistantes et abondantes, qui ont retardé les travaux du vignoble pendant tous le mois de janvier, semblent avoir cessé depuis le 29 dernier. Espérons que le beau temps sec et un peu froid, avec des gelées le matin, se maintiendra et nous permettra d'activer les cultures en retard. Nous avons besoin que les gelées matinales empêchent le départ de la végétation trop prématuré. Il y a déjà beaucoup de végétaux en sève ou ayant débourré, dans notre région. Ils pourraient bien avoir à souffrir des températures basses que nous sommes menacés de subir en février.

Si on avait la main-d'œuvre disponible, le travail de la campagne s'activerait ; mais on appelle tous les jeunes gens dans le fonctionnarisme, ce qui fait que la population rurale diminue tous les jours. Heureusement que, dans notre région méridionale, nous avons des Italiens et des Espagnols surtout, qui se sont installés dans tous nos villages, où ils constituent même une petite propriété rurale, avec leurs économies.

Jusqu'à aujourd'hui, ils sont travailleurs, plus sobres et plus économes que les ouvriers français. Ces derniers, depuis la guerre, ont beaucoup perdu des qualités appréciables qu'avaient les paysans français autrefois, surtout dans notre Languedoc. Nous ne savons pas s'il en est de même partout.

La loi des Assurances sociales va encore enlever des bras à l'agriculture, par le nombre de fonctionnaires supplémentaires qu'on va prendre.

Il sera bon de terminer la taille de la vigne au plus tôt, et de mettre les racinés en place partout où le sol n'est pas trop détrempé.

Se hâter d'employer les fumiers et engrais avant la période de sécheresse et avant le débourrement des ceps, qui aura lieu très tôt cette année.

On pourra commencer aussi de tailler les oliviers, lorsque les travaux du vignoble seront avancés.

Ne pas déchausser encore les jeunes vignes greffées, de peur de quelques fortes gelées qui peuvent venir nous surprendre pendant ce mois.

Se hâter de planter les vignes dont le sol a été préparé avant les grandes pluies de décembre et janvier.

Nous recommandons, dans les sols normaux, de mettre des hybrides Rupestris × Berlandiéri R 99 ou R 110, qui sont bien supérieurs aux Rupestris comme porte-greffes, donnant une belle végétation à leurs greffons, produisant des récoltes normales, améliorant le degré alcoolique des vins et craignant moins la sécheresse que le Rupestris du Lot.

Nous sommes étonnés de ne pas trouver, sur les marchés, plus de racinés Rupestris × Berlandieri que ce qu'il y en a.

D'après les expériences faites depuis déjà des années, le Rupestris × Berlandiéri est le porte-greffe qui devrait être généralisé dans notre région, sur les sols constitués normalement.

Quant aux hybrides franco-américains, nous avons fait des essais, il y a déjà bien des années, qui ne nous ont pas réussi. Les ceps greffés sur ces hybrides ont décliné après la quinzième année.

Continuer les traitements d'hiver contre les insectes nuisibles et badigeonner les plaies faites sur les ceps, en taillant, avec des produits arsénicaux.

Brûler les herbes sèches et les feuilles accumulées par les vents, dans les fossés ou contre les haies. On détruira ainsi pas mal d'insectes, de larves ou d'œufs.

Marchés vinicoles et défense du vin. — Comme nous le faisions prévoir, la publication du rendement de la récolte de 1929, avec les stocks restant, a produit un arrêt dans les achats, qui s'est maintenu dans les marchés de cette semaine.

Les pluies, empêchant tout travail, avaient amené, la semaine dernière, beaucoup de monde dans les villes, les jours de marché ; mais le marasme persiste et l'on ne fait pas d'offres à la propriété. Aussi, tous les propriétaires viticulteurs sont mécontents.

Dans les conversations animées, on ne parle pas de la vente des vins, mais des causes de la mévente et des remèdes à apporter. Certains ont foi dans l'Etat-providence, d'autres croient que le viticulteur peut se sauver lui-même, en supprimant totalement le sucrage et la fabrication des piquettes, en abandonnant la culture intensive qui produit de trop petits vins, en apportant à la distillerie tous les vins douteux et ceux au-dessous de 8 degrés.

Malheureusement, la distillerie ne paie que 5 francs le degré.

Beaucoup de nos viticulteurs critiquent les polémiques qui s'engagent sur les journaux politiques locaux et régionaux. Cette presse locale, pour montrer qu'elle s'intéresse aux viticulteurs, qui forment sa principle clientèle de lecteurs, accepte toutes les communications, ce qui fait qu'on y lit des énormités.

Il y a assez d'associations et d'organismes de viticulture dans chaque département, à la tête desquels on trouve souvent des hommes compétents. Les questions devraient être discutées au sein des assemblées, et les ordres du jour sur lesquels on se serait mis d'accord seraient seulement publiés. Cela simplifierait beaucoup, éviterait des polémiques et serait surtout plus profitable au but de nous voulons tous atteindre : sauver la viticulture et surtout les régions agricoles dont la composition du sol, la température et l'état hygrométrique de l'atmosphère sont favorables à la culture de la vigne et ne supportent qu'exceptionnellement d'autres cultures.

Nous avons toujours demandé, au Comité qui s'est constitué il y a quelques années pour la propagande du vin, de trouver le moyen d'obliger les restaurants de comprendre une bouteille de vin dans le prix des repas à prix fixe.

De plus, les viticulteurs eux-mêmes devraient s'éloigner des restaurants qui ne comprennent pas le vin dans le prix de leur repas.

Le journal *l'Eclair*, de Montpellier, a adopté un moyen pratique pour renseigner les viticulteurs. Il publiera gratuitement le nom des restaurants de la région qui comprennent le vin dans le prix de leur repas.

Nous pensons qu'il sera ainsi plus utile à notre région qu'en donnant libre cours à la polémique des « sauveurs » de la viticulture, même s'ils sont parlementaires !

E. F.

Taxe unique relative aux ventes de vins. (Projet de loi). — Le gouvernement vient de déposer sur le bureau de la Chambre un projet de loi tendant à remplacer par une taxe unique la taxe sur le chiffre d'affaires relative aux ventes de vin.

Le ministre des Finances remarque, dans l'exposé des motifs, que dès la déclaration ministérielle, le Gouvernement a exprimé sa volonté de protéger notre production agricole : déjà furent votées, en ce sens, une loi sur les sucres et sur les betteraves, et une sur les blés. Une mesure analogue pour notre viticulture s'imposait donc, tendant à remplacer, par une taxe unique, la taxe sur le chiffre d'affaires, relativement aux ventes de vins. Cette réforme devait compléter celles instituées depuis la loi du 1 avril 1926 et remédier par là à la crise qui sévit actuellement sur le marché des vins.

La taxe sur le chiffre d'affaires a eu pour effet de diminuer très sensiblement le nombre des marchands en gros, transformés en commissionnaires ou en

courtiers, et par là de faire disparaître les stocks, élément essentiellement régulateur de la production. Cette absence se fait sentir particulièrement à l'heure actuelle, où la crise dont souffre la viticulture française est due à une abondante production de vins médiocres.

Les viticulteurs, en effet ,ont tendance à rechercher, uniquement, les hauts rendements en quantité, échappant ainsi à la taxe sur le chiffre d'affaires, proportionnelle, comme on sait, à la valeur de la marchandise vendue. Ainsi s'aggrave la différence de prix existant entre les vins médiocres et les vins de qualité

« Transformer l'impôt sur le chiffre d'affaires en une taxe spécifique assise uniquement sur le volume du vin vendu, c'est donc diminuer les charges qui pèsent sur les bons vins. C'est, en définitive, provoquer un accroissement de la consommation. » (Débats parlementaires, Chambre, N° 2673, 1929, page 2.)

D'après le projet qui vient d'être déposé, la taxe spécifique sera de 7 francs, sans toutefois être fixée définitivement : en effet, chaque augmentation de 50 francs sur le prix de vente, à la propriété, des vins de qualité courante, titrant 9°, entraînera une majoration de 1 franc sur le taux de la taxe. *Mais, ceci est important, ce prix de vente moyen constituera un élément invariable durant chaque campagne, et l'impôt sera appliqué à tous les vins quel que soit leur prix. Ainsi la taxe de remplacement conserve rigoureusement son caractère de taxe spécifique pour les vins provenant de la même récolte.*

Cette taxe, en outre, sera payée en même temps et dans les mêmes conditions que le droit de circulation, mais des modalités différentes sont prévues pour les producteurs qui expédient leurs vins à des destinataires autres que les marchands en gros, car ceux-là auraient dû, normalement, faire l'avance de la nouvelle taxe.

Bénéficieront de la réforme, non seulement les marchands en gros ou les établissements dits « à emporter » mais aussi la très grande majorité des établissements dits « à consommer sur place ».

La réforme ainsi projetée est destinée à régulariser la production, faciliter les échanges, augmenter la consommation des vins de bonne qualité, en un mot à conjurer la crise viticole actuelle. — M. D.

L'article 4 de la loi du 1er janvier et les intéressés. — Les intéressés se sont émus des dispositions de l'article 5 de la loi du 29 décembre dernier, d'après lesquelles les vins étrangers doivent être vendus sous appellation d'origine, ce qui équivaut, la plupart du temps, à une prohibition. Or, celle-ci entraînera certainement la dénonciation des traités de commerce avec les nations productrices de ces vins.

Du point de vue de la crise viticole, les intéressés considèrent qu'un des principaux remèdes à celle-ci réside dans la qualité des vins produits ou consommés en France, ou exportés à l'étranger.

Les frais considérables exigés par la culture de la vigne ne peuvent être compensés que par l'écoulement régulier d'une production allant sans cesse croissant.

La surveillance constante exercée tant chez le propriétaire que chez le commerçant garantit la parfaite pureté des produits vendus, et on ne peut séparer la cause du vin de celle des eaux-de-vie ou des liqueurs françaises.

Les intéressés demandent donc que, dans l'emploi de la somme destinée par le gouvernement à la propagande à l'étranger, la cause du vin reste liée à celle des liqueurs.

En conséquence :

« Une publicité générale et collective doit être faite au dedans comme au dehors, et seule une politique s'inspirant de l'étranger, pour des produits nationaux, pourra apporter une certaine atténuation à la crise du vin, qui, à bon droit, préoccupe le pays. » (Vœu émis par le Syndicat du Commerce d'exportation du Commerce des vins, cidres, spiritueux et liqueurs de France.) — M. D.

La loi sur les vins et sa répercussion sur nos relations commerciales. — Les protestations des intéressés. — Dans sa réunion du 10 janvier 1930, le Comité international du Commerce des Vins, Cidres, Spiritueux et Liqueurs, vient d'élever, contre la prohibition d'emploi des vins étrangers en France, résultant de l'article 4 de la loi du 29 décembre 1929, la protestation suivante :

« Le Commerce international du Commerce des Vins, Spiritueux et Liqueurs, dans sa séance du 10 janvier 1930, après avoir examiné attentivement les conséquences de la loi du 29 décembre pour les relations vinicoles et les conventions douanières actuellement en vigueur, a l'honneur d'attirer l'attention de M. le Ministre, sur le danger que présente l'application de cette loi au point de vue des rapports économiques entre nations et des intérêts nationaux ».

Il convient d'ajouter que ce procédé de prohibition dissimulée, va à l'encontre des conventions douanières intervenues entre plusieurs nations (Grèce, Espagne, Italie). Il constitue donc un précédent dangereux.

D'autre part, le Syndicat précité s'est ému de ce que, d'après l'article 5 de la loi du 29 décembre dernier, les vins étrangers devaient être vendus sous appellation d'origine, ce qui équivalait, la plupart du temps, à leur prohibition. Celle-ci entraînera certainement la dénonciation de traités de commerce avec les nations productrices de ces vins, et un trouble profond dans notre commerce d'exportation. — M. D.

La loi du 1er janvier 1930 et nos relations avec le Portugal. — On nous informe que le gouvernement portugais vient de protester, auprès du gouvernement français, contre l'article 4 de la nouvelle loi sur les vins. Le Portugal estime, en effet, que l'article en question modifie les stipulations des articles 3 et 4 au *modus vivendi* franco-portugais en date du 4 mars 1925 et demande en conséquence que celui-ci soit respecté.

L'article 3 de ce *modus vivendi* prévoit l'importation en France, dans la limite d'un contingent annuel de 150.000 hectolitres, des vins ordinaires portugais après l'acquittement d'un droit intermédiaire entre le tarif minimum et le tarif général, les vins ordinaires importés en excédent de cette quantité étant soumis au droit du tarif général. D'autre part, l'article 4 stipule que si, à un moment quelconque, les droits ou coefficients du tarif minimum sur les vins ordinaires venaient à être fixés à un taux plus élevé que celui du droit intermédiaire prévu à l'article 3, le contingent serait supprimé et le nouveau tarif serait appliqué à tous les vins ordinaires portugais sans limitation de quantité.

Or l'éventualité ainsi prévue s'étant réalisée, les vins ordinaires d'origine portugaise, entrent, actuellement, en France, au bénéfice du tarif minimum, mais la nouvelle loi, si elle est appliquée telle qu'elle existe actuellement, modifiera cet état de chose.

En effet, une partie importante des vins portugais est destinée au coupage, or l'interdiction frappant les vins étrangers en vertu de l'article 4, sans être une violation directe du modus vivendi précité, doit modifier, aux yeux du gouvernement portugais, la portée de cette convention.

Toutefois, le nouveau tarif douanier portugais étant très défavorable à nos exportations, on pourrait envisager l'engagement de pourparlers avec le Portugal pour obtenir, en échange d'une modification de la loi sur les vins, un régime plus favorable pour notre commerce d'exportation des vins dans ce pays. — M. D.

La loi sur les vins et les relations franco-grecques. — La question s'est posée de savoir dans quelle mesure l'autorisation de se servir des vins étrangers pour la fabrication des apéritifs à base de vin constituait une atténuation aux dispositions de l'article 4 de la nouvelle loi.

D'après les renseignements recueillis à ce sujet, on évalue, à Athènes, à 20 % au maximum, et même seulement à 10 % la proportion de vins grecs ordinaires importés en France utilisée pour les apéritifs. Cette utilisation ne

peut donc constituer une atténuation aux dispositions de l'article 4, en ce qui concerne l'accord franco-grec. — M. D.

Le Puy-de-Dôme et la nouvelle loi sur les vins. — Divers groupements intéressés du commerce des vins, dans le Puy-de-Dôme, viennent de faire parvenir aux pouvoirs publics leurs protestations au sujet de la nouvelle loi sur les vins.

Ils remarquent tout d'abord que le commerce des vins ne doit pas être rendu responsable et supporter seul les inconvénients d'une production intensive, où la qualité s'est trouvée nettement sacrifiée à la quantité. Cette situation a amené, en effet, le consommateur à renoncer peu à peu à ces produits inférieurs, de sorte qu'actuellement les viticulteurs et les commerçants souffrent également d'une situation que certains seuls ont créée.

Le commerce, en accord avec la production, a cherché, par la propagande en particulier, à retarder une crise qu'ils sentaient de plus en plus inévitable, puis à lui trouver des remèdes ; or, à ce dernier point de vue, la loi du 29 décembre 1929 ne saurait conjurer la crise.

Tout d'abord, l'article 3 interdit de se servir de vins étrangers pour les coupages. Or, à ce point de vue, le commerce a passé des contrats à longue échéance, dont il pourra difficilement se dégager.

D'autre part, un amendement à la loi a été voté à la hâte pour l'emploi des mots « clos », « cru », « château », et ne donne pas satisfaction aux intéressés.

La loi, en outre, a été amputée de sa disposition principale, « clé de voûte » de la nouvelle réglementation, celle qui permettait aux agents du Service des Fraudes de rechercher, aussi bien chez les producteurs que chez les commerçants, les vins anormaux proscrits par la loi. La loi restera donc sans effet, si une certaine viticulture que nous avons dénoncée et que tous les viticulteurs eux-mêmes connaissent, n'est pas surveillée spécialement, si les vins qu'elle produit ne sont pas contrôlés, si les inspecteurs ne peuvent traquer jusqu'à leur source, c'est-à-dire chez elle, les vins anormaux. »

Les groupements de commerçants intéressés ont voulu ensuite, après avoir dégagé la responsabilité du commerce de gros à l'égard d'une situation qu'il n'a pas créée, dégager aussi celle du commerce de détail, accusé injustement, d'après eux, de vendre trop cher le vin aux consommateurs.

Ils ont réclamé, enfin, d'autres apaisements que ceux que leur a apportés la loi sur les vins, et notamment la transformation de la taxe sur le chiffre d'affaires en une taxe unique sur les vins, conformément à la déclaration formelle du Président du Conseil, le 29 décembre dernier. — M. D.

Réduction des droits d'accise sur les vins aux Pays-Bas. — Un décret royal en date du 24 décembre 1929, promulgué le 30 décembre 1929, entré en vigueur le 1er janvier 1930, fixe le nouveau droit d'accise sur les vins contenant plus de 15 litres et au maximum 22 litres d'alcool par hectolitre à la température de 15 degrés centigrades jusqu'au maximum de 22°.

Il résulte de ce décret que les droits d'accise sont diminués de 7 florins 92 par hectolitre pour les vins considérés. — M. D.

Lettre de la Chambre d'Agriculture de Tunis à propos des vins tunisiens

Notre Directeur a reçu la lettre suivante, datée du 16 janvier 1930 :

Monsieur le Directeur,

La très grande notoriété de votre Revue et l'autorité dont elle jouit dans les milieux viticoles m'obligent à protester contre le passage de la longue lettre de M. Turrel, ancien ministre, consacrée aux vins tunisiens.

Voici comment votre correspondant expose la question :

« 5° Et la Tunisie, mais c'est un problème ancien. Chaque année, pendant que Delcassé débutait au ministère des Colonies, je demandais et obtenais le contingentement des importations.

« Car l'Italie envoie ses vins en Tunisie, à mesure que Tunis nous expédie les siens. On a oublié ce facteur, et on a inconsidérément grandi les chiffres des importations tunisiennes, ruinant le vigneron de France au profit des grandes firmes tunisiennes et pour la joie des importateurs italiens. C'est idiot. »

Il s'agit, en effet, d'un problème ancien, et M. Turrel ne devrait pas ignorer que les vins tunisiens n'entrent pas dans la Métropole en quantité illimitée ; ils sont dûment, je dirai même exagérément, contingentés.

Il devrait surtout savoir que les vins étrangers sont soumis à leur entrée en Tunisie aux mêmes taxes que celles qui les frappent lorsqu'ils abordent directement la frontière française. Toute substitution serait donc commercialement dépourvue d'intérêt.

Cela est tellement vrai que, d'après la dernière statistique douanière, le volume des vins étrangers introduits en 1928 dans la Régence n'a pas dépassé 250 hectolitres. Comparez ce chiffre avec les millions d'hectolitres que la France a reçus directement d'Espagne, de Grèce et d'Italie, et vous constaterez que la Tunisie doit être mise complètement hors de cause.

Une autre comparaison achèvera de le démontrer.

Les quelques « fiaschi » de vin de Chianti, les caisses de Porto d'origine qui ont pu être admis en Tunisie, sont estimés par la douane à la somme insignifiante de 237.000 francs.

Par contre, et toujours pour l'année 1928, si l'on additionne ce que la Tunisie a reçu de la Métropole, en tant que vins de toute nature, alcools et liqueurs, on obtient un total de 16 millions.

La légende d'une Tunisie alimentée par l'étranger est donc absolument controuvée, et lorsque nous voulons consommer des vins de luxe, des mousseux ou des liqueurs, c'est aux crus incomparables de la mère-patrie que nous les demandons ; en sorte que notre clientèle n'est pas tout à fait négligeable.

Nous pourrions, au surplus, en examinant l'ensemble de la balance commerciale de la Tunisie, montrer combien elle est favorable à la Métropole, mais ceci nous entraînerait beaucoup trop loin.

La lettre de M. Turrel contenait une erreur susceptible d'aiguiller faussement l'opinion des viticulteurs français.

En ma qualité de représentant des colons français de Tunisie, je viens vous prier de la rectifier, et je vous serais très obligé de vouloir bien accorder à cette mise au point l'hospitalité de la *Revue de Viticulture*.

Avec mes remerciements anticipés, veuillez agréer, Monsieur le Directeur, l'expression de ma considération la plus distinguée.

Le président
de la Chambre d'Agriculture française,
A. Jounot.

Circulaire N° 86 aux agents du service de la répression des fraudes.

Paris, le 1er janvier 1930.

Une loi, en date du 4 août 1929, a créé des titres de mouvement nouveaux, de couleur jaune d'or, destinés à accompagner les eaux-de-vie de Cognac et d'Armagnac expédiées hors des régions productrices par les distillateurs, récoltants ou non, et par les négociants desdites régions.

Il résulte de dispositions de la nouvelle loi qu'aucune eau-de-vie ne pourra désormais être expédiée des régions délimitées de Cognac et d'Armagnac, avec l'une de ces deux appellations, si elle n'est accompagnée du nouvel acquit jaune d'or, ce qui exige qu'elle ait été conservée dans un magasin séparé de tout local dans lequel pourraient être introduites des eaux-de-vie n'ayant pas droit à la même appellation.

Les négociants installés hors des régions délimitées de Cognac et d'Armagnac conservent le droit de revendre les eaux-de-vie de ces régions avec les appellations d'origine correspondantes, sans être tenus de les faire accompagner des titres de mouvement jaune d'or. Ces eaux-de-vie peuvent donc être

réexpédiées avec des acquits blancs ou même roses sous les noms de Cognac et d'Armagnac. Mais, bien entendu, les eaux-de-vie de Cognac et d'Armagnac ne peuvent être inscrites sur le registre spécial d'entrées et de sorties prévu à l'article 12 de la loi du 6 mai 1919, sous les appellations de Cognac et Armagnac, par un négociant installé hors des régions productrices, que si ce négociant les a reçues sous le couvert de titres jaune d'or.

La nouvelle loi exige, en outre, que les inscriptions d'entrée en registre contiennent l'indication du numéro, de la couleur et du bureau d'émission de la pièce de régie. Cette dernière prescription est formulée dans une disposition (art. 3) qui porte modification du deuxième alinéa de l'article 12 de la loi du 6 mai 1919.

Il s'agit là, en ce qui concerne spécialement les eaux-de-vie visées par la loi du 4 août 1929, d'une disposition dont vous comprendrez toute l'importance, car elle est destinée à faciliter votre tâche, en vous permettant de suivre plus aisément ces eaux-de-vie chez leurs détenteurs successifs.

Le nouveau texte de l'alinéa 2 de l'article 12 exige également désormais que le registre d'entrées et de sorties soit conservé pendant cinq ans. Cette disposition est aussi fort importante, car précédemment, un négociant de mauvaise foi aurait pu détruire, au début de chaque année, le registre de l'année précédente, rendant par là très difficile le contrôle que les inspecteurs de la répression des fraudes sont chargés d'exercer.

Les appellations de sous-régions des régions de Cognac et d'Armagnac sont soumises à un régime particulier, qu'il importe de préciser ici.

Aux termes de l'article 2 de la nouvelle loi, ces appellations (Grande-Champagne, Fins-Bois, Ténarèze, par exemple) peuvent accompagner les appellations générales sur les titres de mouvement jaune d'or, sans que cela comporte une garantie de l'administration relativement au droit à l'appellation sous-régionale. Si l'expéditeur des eaux-de-vie désire que l'appellation sous-régionale soit elle-même garantie, celle-ci figurera alors seule sur le titre de mouvement, mais l'eau-de-vie à laquelle elle est appliquée devra avoir été logée dans un magasin séparé par la voie publique de tout local contenant des produits n'ayant pas droit à la même appellation sous-régionale.

Les dispositions qui viennent d'être rappelées au sujet des appellations de sous-régions ne modifient en rien les conditions dans lesquelles ces dernières appellations peuvent être inscrites au compte spécial d'entrées et de sorties.

En terminant, je crois utile d'attirer votre attention sur les circulaires de l'administration des contributions indirectes du 12 août et du 16 août 1929, dans lesquelles vous trouverez des indications très précises sur l'emploi des titres de mouvement jaune d'or par les expéditeurs d'eaux-de-vie de Cognac et d'Armagnac.

Le ministre de l'Agriculture,
JEAN HENNESSY.

Projet de loi belge sur la vente de l'alcool. — On se souvient de la grave menace que constituent, pour nos ventes de vins en Belgique, les projets des commissions chargées de reviser la loi sur l'alcool. Ces projets consistent soit à interdire la vente des spiritueux dans des magasins autres que des débits de vin et la consommation dans les cercles et associations privées, soit à prohiber la vente des flacons de moins de 75 centilitres.

Cette énumération n'ayant pas un caractère limitatif, toute aggravation de ce régime de prohibition aura de très pénibles conséquences pour l'exportation des produits de notre viticulture.

D'autre part, les commissions envisagées commettent une erreur technique en ne classant pas les vins de liqueur aromatisés français dans la catégorie des vins de liqueur.

Enfin, le Gouvernement français, par mesure de conciliation, est prêt à étudier la création d'un acquit de régie destiné à accompagner, au delà des frontières, les envois de produits reconnus incontestablement comme vins de liqueur. — M. D.

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

Paris. — Prix de vente de gros à gros : vin rouge 8° environ, 130 à 135 francs; 9°, 140 à 150 fr.; 10°, 155 à 165 fr.; Corbières 11°, 180 fr. et au-dessus; Vin blanc ordinaire, 175 fr. et au-dessus; Vin blanc supérieur, 190 fr. et au dessus.

Ces prix s'entendent à l'hecto nu, pour marchandises prises en Entrepôt-Paris, livrées dans les fûts du vendeur prêtés pour 15 jours.

Prix de vente en demi-gros : Vins rouges ordinaire 8° à emporter, de 180 fr. et au-dessus; Vin rouge ordinaire de 8° 1/2, 190 fr. et au-dessus; vin rouge ordinaire 9-, 200 fr. et au-dessus. Vin rouge 10°, 220 fr. et au-dessus. Vin blanc ordinaire, de 8° ½ à 9°, 230 fr. et au-dessus, 9° 1/2 à 10°, 250 fr. et au-dessus l'hectolitre. Ces prix s'entendent à l'hectolitre pour marchandises rendues dans Paris, droits compris.

Prix au détail : vin rouge, de 510 à fr. à 560 fr.; vin blanc dit de comptoir, à 620 fr. Picolo, 620 fr. Bordeaux rouge vieux, 950 fr. Bordeaux blanc vieux, 975 fr. Ces prix s'entendent à la pièce rendue dans Paris, droits compris.

Vallée de la Loire. — *Orléanais.* — Vins rouges du pays, Gris Meunier, » fr. à » fr. la pièce nue. Vins blancs de Sologne, la pièce nue, de 400 à 460 francs. Vins blancs de Blois, » à » francs la pièce nue.

Vins de Touraine : Vins blancs 1928 supérieurs, de 400 à » francs. Vins rouges, 9°5 à 11°, de 200 à 210 francs l'hectolitre. Gros plants 1928 ordinaires, 450 fr. Gros plants 1928 supérieurs, 600 fr. Muscadets 1928, 1.000 à 1.200 francs.

Vins d'Anjou : Rouges Groslot, 13 fr. à 13 fr. 50 le degré. Rosés Gamay, de 300 fr. à 450 fr. Vins blancs de coulage, de 500 à 700 fr. Blancs de fillette, de 800 à 950 fr. Blancs secs, de 600 à 700 francs.

Loire-Inférieure. — Muscadet 1929, 1er choix, 450 à 550 fr.; Gros plants 1929, de 225 fr. à 275 fr.; Noah, de 150 à 200 fr. la barrique nue prise au pressoir du vendeur. Consommation locale active

Algérie. — Vins 1929. 18 janvier 1930 : Rouge, 7 fr. 50 à 10 fr. 50 le degré. Trois-six de vin 96/97°, 750 à 800 fr. les 100°. Marc, 625 les 100°.

Midi. — *Nimes (3 février 1930).* — *Cote officielle :* Vins rouges de 1929. Vins rouges, de 8 fr. » à 9 fr. » le degré, supérieurs, de 9 fr. » à 10 fr. » le degré. Costières, de 10 fr. à 11 fr. » le degré. Montagne, de » fr. » à » fr. Vins blancs 10 à 11°, » à ». Rosé, Paillet, à 10 fr. » le degré. Trois-six de marc 86°, de » fr. à » fr.; trois-six de marc 86°, de » à » fr.; eau-de-vie de marc 52°, de » à » fr. l'hectolitre, pas de cote, insuffisance d'affaires. Vins à distiller, de 4 fr. 50 à 5 fr. » le degré.

Montpellier (28 janvier 1930). — Vins rouges 1929 : de 8°5 à 10°, de » à » fr. l'hecto; supérieur, de 9°5 à 11°, de » à » fr. l'hecto. Vins rosés, de » fr. » à » fr. le degré. Vins blancs de blancs, 11°2, à » fr. l'hectolitre. Insuffisance d'affaires signalées pour établir la cote. Esprit de vin à 86°, de 680 à 700 fr. les 100 degrés. Eaux-de-vie de Montpellier à 52°, de » fr. à » fr. Marc 52°, 610 fr. à 640 fr. Esprit de marc à 86°, de 630 à 650 francs.

Béziers (4 février). — Récolte 1929 : Vins nouveaux non logés, de 10 à 11 fr. le degré, logés, de 11 fr. » à 12 fr. » le degré. Trois-six de vin, 86°, de » à » fr. Eau-de-vie de Béziers, 52°, à » à » fr.; trois-six de marc 86°, » à » fr. Eau-de-vie de marc 52°, de » à » fr. Fine Béziers 52°, » à » fr. Pas d'affaires.

Minervois. — Marché d'Olonzac du 2 février 1930.

Vins rouges 1929, de 10 fr. à 11 fr. » le degré avec appellation d'origine minervois.

Perpignan (1er février 1930). — Vins rouges 1929, de 8 à 12°, de 8 fr. » à 10 fr. 50 le degré suivant délai retiraison. Alcool, pas d'affaires.

Carcassonne (1er février). — Vins rouges 1929, de 8 fr. » à 11 fr. » le degré.

COURS DES PRINCIPAUX PRODUITS AGRICOLES

Céréales. — Prix des céréales : blé indigène, l'hectolitre, 126 fr. 50 à 134 fr. ; orges, 76 fr. à 84 fr. » ; escourgeons, 77 fr. à 80 fr. ; maïs, 85 fr. » à 94 fr. 50 ; seigle, 73 fr. à 87 fr. ; sarrasin, 85 fr. à 91 fr. » ; avoines, 67 fr. » à 84 fr. On cote les 100 kgr. à New-York, les blés 129 fr. 22 à » fr. ». — Buenos-Ayres, 115 fr. 05 à » ». — Chicago, 113 fr. 66. — Sons, 40 fr. à 52 fr.

Pommes de terre. — Nouvelles d'Algérie, de 160 à 230 fr. ; du Midi, de » à » fr. — Hollande commune, de 60 à 120 fr. ; jaune ronde, de 40 fr. à 45 fr. ; Saucisse rouge, de 45 fr. à 55 fr. ; Saint-Malo, 40 fr. à 45 fr. : Rosa, 70 fr. à 85 fr. ; Blanche commune, de 30 fr. à 40 fr.

Fourrages et pailles. — Les 520 kgs à Paris : Paille de blé, 155 fr. à 190 fr. ; paille d'avoine, de 150 fr. à 185 fr. ; paille de seigle, 155 ir. à 190 fr. ; luzerne, 400 fr. à 430 fr. ; foin, 375 fr. à 415 fr.

Tourteaux alimentaires. — Tourteaux de lin, les 100 kgs, 120 fr. » (Marseille) ; d'arachide blanc, 118 fr. » (Marseille) ; Coprah, 97 fr. » ; Palmiste, » fr. ».

Esprits et sucres. — Alcool 86°, de 680 fr. à 720 fr. les 100°. — Sucres blancs cristallisés nus 100 kgs, 238 fr. à 239 fr.

Bétails (La Villette le kgr viande nette suivant qualité). — Bœufs, 4 fr. 50 à 16 fr. 50. — Veaux, 9 fr. » à 20 fr. 50. — Moutons, 7 fr. 50 à 30 fr. ». — Porcs, 8 fr. 50 à 18 fr. ».

Produits œnologiques. — Acide tartrique, 19 fr. 50 le kg. — Acide citrique, 22 fr. » le kg. — Métabisulfite de potasse, 640 fr. les 100 kgs. — Anhydride sulfureux, 210 fr. à » fr. — Phosphate d'ammoniaque, 580 fr.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques* : Sylvinite (riche) 18 % de potasse, 17 fr. 50 ; sulfate de potasse (1) 46 %, 98 fr. 70 ; chlorure de potassium, 49 %, 72 fr. ; *Engrais azotés* : Nitrate de soude 15,5 % d'azote de 118 fr. » à 121 fr. » les 100 kgs. — Nitrate de chaux 13° d'azote, 97 fr. » à 98 fr. 50 les 100 kgs ; sulfate d'ammoniaque (20,40 %), 115 fr. 50 à 126 fr 50. — *Engrais phosphatés* : Superphosphate minéral (14 % d'acide phosphorique), 29 fr. 50 à 33 fr. 50 les 100 kgs ; superphosphate d'os (G. M.), (0.15 % d'azote, 16 % d'acide phosphorique), 49 fr. ». — Os dissous (2 % d'azote, 10 % d'acide phosphorique), 56 fr. ». — Cyanamide en grains 20 % d'azote, 122 fr.

Sulfate de cuivre, cristaux en gros cristaux, 337 fr. 50 100 kgs. — **Sulfate de fer** 10 % en sacs 100 kgs, 33 fr. à ». — **Phosphates moulus**, 26 %, 25 fr. » à » fr. — **Chaux**, 31 fr. — **Nicotine** à 800 gr., 350 fr. les 5 litres. — **Arseniate de plomb**, 690 fr. en bidons de 30 kgs, 500 fr. en bidons de 10 kgs, 900 fr. en bidons de 5 kgs et 1.000 fr. en bidons de 2 kgs. — **Arseniate de chaux** (calarsine en pâte). En fûts de 50 kgs 4 fr. 25 le kg. En boîtes de 3 kgs 6 fr. le kg. En fûts de 25 kgs 4 fr. 50 le kg. En boîtes de 1 kg 500, 6 fr. 75 le kg. — **Suifs glycérinés**, 80 %, 445 fr. les 100 kgs.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles Centrales de Paris : Dattes, de 450 fr. à 1.000 fr. — Oranges d'Espagne, 190 à 240 fr. — Poires choix, de 600 à 1.500 fr. ; communes, de 200 fr. à 400 fr. Pommes de choix, 350 fr. à 1.000 fr. ; communes, de 100 fr. à 250 fr. — Bananes de 550 à 600 fr. les 100 kgs. — Noix sèches, 600 à 750 fr. — Marrons français, de 60 à 250 fr. — Choux-fleurs, 150 à 600 fr. le cent. — Endives, 120 à 300 fr. — Tomates d'Algérie, de 450 à 600 fr. — Figues d'Espagne, de 450 à 550 fr. — Escarole, de 150 à 250 fr. — Haricots verts d'Espagne, 1.500 à 3.100 fr. — Pois verts d'Espagne, de 300 à 800 fr. les 100 kgs. — Artichauts d'Algérie, de 100 à 200 fr.

Le gérant : Jules Legrand.

PARIS — SOCIÉTÉ GÉNÉRALE D'IMPRIMERIE ET D'ÉDITION, 17, RUE CASSETTE.